



ALVENA



INDICE

Basi Latte	6
Basi Frutta	7
Basi Speciali	8
Completi Crema	10
Completi Frutta	11
Frutta	12
Gusti Crema	14
Variegati e Decorazioni	16
Yogurt	18
Cioccolati	20
Topping	22
Granite	24
Pasticceria	25
Neutri	26

ALVENA

ALVENA È UNA AZIENDA ITALIANA SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI SEMILAVORATI E PRODOTTI SPECIALI PER GELATI

Prende vita alla fine degli anni 80 grazie al suo fondatore Ferdinando Peruchetti, precursore dei tempi e personaggio con una genialità unica, che ha immediatamente rivolto la sua attenzione a prodotti innovativi, lo yogurt e la soia, facendoli diventare ben presto i prodotti leader di mercato dai consumi in costante e forte crescita.

La ricerca, la passione e l'enorme esperienza caratterizzano da subito l'attività di Alvena che ben presto assume una dimensione sempre più importante e prestigiosa nel panorama dei produttori italiani di semilavorati per gelateria.

Vengono inserite nuove linee di prodotti, arrivando ad avere una gamma completa di semilavorati così da soddisfare a 360° ogni esigenza dei Gelatieri.

Tutti i prodotti di Alvena vengono studiati e sviluppati dal team R&D con estrema attenzione alla scelta e alla qualità degli ingredienti e delle materie prime impiegate per la loro realizzazione.

Gli esperti di Alvena, elaborano ricette facilmente realizzabili in ogni tipologia di produzione ed i prodotti vengono corredati da una completa documentazione tecnica, con tutte le informazioni nutrizionali e di utilizzo.

Questo ha permesso ad Alvena, nel corso degli anni, di essere partner di numerosi Gelatieri di alto livello professionale e di prestigiosi Gruppi Industriali italiani.



CHI SIAMO

BASI LATTE



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE
E DERIVATI

La linea basi in polvere, realizzata per produrre gelati alle creme, comprende una gamma completa di soluzioni per ogni necessità. Diversi dosaggi, aromi e caratteristiche organolettiche e di composizione, che possono soddisfare le più articolate esigenze del gelatiere.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lit	Lavorazione
11BGL0001	ALVEWHITE 100		Per la preparazione di un'equilibrata miscela per gelati al latte. Gradevole aroma di latte e panna, ben calibrato che permette di far risaltare i sapori aggiunti.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,5	140	●
11BGL0002	ALVEWHITE 50		Per la preparazione di un'equilibrata miscela per gelati al latte. Gradevole aroma di latte e panna, ben calibrato che permette di far risaltare i sapori aggiunti.	Derivati del latte.	Sac. 20 x 1	70	●
11BGL0006	BASE MILANO Z		Per ottenere gelati al gusto di panna molto intenso e dalla struttura ricca e corposa.	Derivati del latte.	Sac. 8 x 2,5	140-590	● ●
11BGL0053 •	BASE TORINO 100		Composta di sole materie prime di origine naturale, senza emulsionanti né grassi animali o vegetali aggiunti e priva di aromi. Con farina di semi di carruba e di guar. Esalta nel gelato finito il gusto caratterizzante utilizzato.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,5	100	● ●
11BGL0061	EASY CREAM		Per produrre un ottimo gelato al gusto latte, tutto a freddo, senza emulsionanti e grassi vegetali con aromi naturali, ricca di fibra che rende il gelato finito spatolabile e cremoso.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	130	●
11BGL0019 •	ICEMIX		Per ottenere gelati al gusto delicato di latte che esalta i gusti caratterizzanti.	Derivati del latte.	Sac. 8 x 2,5	140-490	● ●

BASI FRUTTA



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE
E DERIVATI

Anche nel caso delle basi per produrre gelati e sorbetti ai gusti frutta, la possibilità di scelta è ampia: basi a dosaggi contenuti, prive di derivati del latte, dolcificate con fruttosio, oppure semilavorati completi, sia in polvere che in sciroppo.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
12BGF0002	ALVEFRUTTA		Da impiegare per miscele di gelato con frutta fresca o surgelata o con succhi di frutta (limone, arancio, mandarino, pompelmo, ecc.).	Derivati del latte.	Sac. 16 x 1	50-70	
12BGF0016 •	ALVEFRUIT 50		A basso dosaggio per la realizzazione di sorbetti di frutta, senza grassi e derivati del latte. Ottima spatolabilità e cremosità del gelato ottenuto.		Sac. 20 x 1	50-70	
12BGF0009	BASE FRUTTA EASYMIX		Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, con equilibrato mix di zuccheri, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).		Sec. 2 x 6	490-540	
12BGF0008	EASY FRUTTOSIO		Sciroppo stabilizzato senza derivati del latte, dolcificato con fruttosio, di facile utilizzo, per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata).		Sec. 2 x 6	370-490	
12BGF0024 •	SORBET LIGHT		Prodotto neutro per ottenere sorbetti ai vari gusti frutta (con impiego di frutta fresca o surgelata), dolcificato con fruttosio. La caratteristica unica è di rendere il sorbetto finito spatolabile e morbido nel tempo, particolarmente indicato per l'asporto.		Sac. 10 x 2	250-490	
12BGF0025 •	TUTTAFRUTTA		Indicato per la realizzazione di sorbetti alla frutta, senza latte, derivati del latte e completamente senza emulsionanti, ricco in fibre vegetali, mantiene in vetrina il gelato spatolabile e cremoso.		Sac. 20 x 1	140	






BASI SPECIALI



















 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE E DERIVATI

Alvena ha introdotto per prima i prodotti completamente vegetali per rendere il gelato buono per tutti. Le linee più innovative e di tendenza, nel rispetto della natura e del benessere del consumatore, per una scelta etica e di gusto, anche in versione alcolica.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Basi Speciali							
21SBS0184	BASE AVENA		Base totalmente vegetale con avena senza glutine, dolcificata con zucchero di canna, per produrre sorbetti ai vari gusti. Consigliato abbinamento con Variegato Cranberry.		Sac. 10 x 2	430-540	
21SBS0169	BASE BIANCA VEG		Base vegana, da impiegare con paste vegetali quali nocciola, pistacchio, mandorla, noce, caffè, liquirizia o cacao. Gusto equilibrato, ottima struttura e tenuta in vetrina.		Sac. 12 x 1,5	540	
12BGF0029	BASE EUFORIA		Indicato per produrre sorbetti e gelati ai vari gusti alcolici (vini, liquori, cocktail di qualsiasi genere).		Secc. 2x 6	490-780	
21SBS0179	BASE ZERO		Base per produrre sorbetti senza zuccheri aggiunti, da impiegare anche con paste vegetali quali nocciola, pistacchio, mandorla, noce e con materie prime come cacao, caffè, liquirizia ecc. Non contiene latte e derivati del latte.		Sac. 10 x 2	390-590	
21SBS0122	FIORDISOYA		Prodotto per la preparazione di gelati a base di soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, a ridotto contenuto calorico e al gusto di panna, con fruttosio.	Soia.	Sac. 10 x 2	490	
21SBS0055	RISOLIGHT PRIMAVERA		Prodotto a base di riso può essere utilizzato con aggiunta di paste pure per realizzare differenti gusti.		Sac. 10 x 2	540	
21SBS0156	VEGAN RISOY ENERGY		Base di riso e soia, completamente vegetale, senza derivati del latte, arricchita con ginseng e guaranà. Può essere utilizzata con aggiunta di paste per realizzare differenti gusti.	Soia.	Sac. 10 x 2	1 busta + 4 lt acqua bollente	
21SBS0157	VEGAN NOIR ENERGY		Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro fondente, completamente vegetale, senza derivati del latte, arricchito con ginseng e guaranà.	Soia.	Sac. 10 x 2	1 busta + 4 lt acqua bollente	







COMPLETI CREMA






 VEGAN OK

 HALAL


 SENZA LATTE E DERIVATI


Preparati completi, con una selezione di materie prime di alta qualità che danno origine ad un squisito gelato alle creme.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Completi Crema							
21SBS0172	BANANA BREAD		Tipico dolce statunitense. Riproduce fedelmente il gusto del prodotto originale con note aromatiche di torta, banana e cannella.	Derivati del latte.	Sac. 12 X 1,5	1 busta + 2,800 lt acqua	●
11BGL0050	WHITE SOFT		Gusto fior di panna prodotto completo per realizzare un gelato soft.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	300	●
 21SBS0190	BIANCO GREZZO		Cioccolato bianco dal gusto puro, arricchito con fave di cacao per un contrasto croccante e un tocco di originalità.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	●
 21SBS0187	BRUNO GREZZO		Semilavorato in polvere al caffè decaffeinato con fave, senza derivati del latte		Sac. 10 x 2	1 busta + 3,7lt di acqua bollente	●

COMPLETI FRUTTA

 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE
E DERIVATI

Preparati completi e in polvere e in pasta.



Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Completi Frutta							
21SBS0009	ALVELIMO	 	Per sorbetti al gusto limone, completamente vegetale.		Sac. 10 x 2	1 busta + 4 lt acqua bollente	
21SBS0181	BERRY SOFT		Prodotto completo per realizzare un sorbetto soft al gusto frutti di bosco, senza pezzi.		Sac. 10 x 2	x 1 busta + 4 lt di acqua bollente	
 21SBS0191	COCCOMATCHA		Gelato al cocco con cocco rapè e polvere di matcha, senza zuccheri aggiunti. Un gelato cremoso e sfizioso, dove la dolcezza del cocco si fonde con il retrogusto raffinato del tè verde.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0035	DIECOCCO	 	Per sorbetti al cocco, completamente vegetale, con scaglie di cocco e dolcificato con fruttosio		Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0138	FASTFRUIT MELA VERDE		Per sorbetti al gusto di mela verde		Sac. 12 x 1,5	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0139	FASTFRUIT PESCA		Per sorbetti al gusto di pesca		Sac. 12 x 1,5	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0136	FASTFRUIT POMPELMO ROSA		Per sorbetti al gusto di pompelmo rosa		Sac. 12 x 1,5	1 busta + 3 lt acqua bollente	
 21SBS0189	TROPICALE PROTEICO		Prodotto completo in polvere al gusto tropicale, con semi di chia		Sac. 10 x 2	1 busta + 3lt acqua calda	



FRUTTA

Prodotto per realizzare sorbetti di frutta.



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Frutta							
41PFC0115	POLPA DI MANGO 100%		Prodotto per realizzare sorbetti di frutta.		2 x 5	Q.B.	







GUSTI CREMA







 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE E DERIVATI

Prodotti in pasta da aggiungere alle miscele per caratterizzarne il gusto.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt mix	Lavorazione
Gusti Crema							
13PGC0094	ARACHIDE		Ottima da sola o abbinata al Variegato arachide.	Arachide, frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	100	
13PGC0047	CARAMELLO		Gusto caramello.		Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0066	CARAMELLO SALATO		Gusto caramello salato.		Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0026 •	CANNELLA		Gusto cannella.		Lat. 4 x 3	40-60	
13PGC0081	CANTUCCIO FIORENTINO		Riproduce il sapore del Cantuccio toscano e si abbina ad un eccellente Variegato cantuccio fiorentino.	Uova, frutta a guscio, latte.	Lat. 4 x 3	80-120	
13PGC0007	CREMA AGLI AGRUMI DI SICILIA		Gusto crema agli agrumi di Sicilia.	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0121 •	CREMA CATALANA		Dall' inconfondibile sapore di crema e zucchero caramellato. Da abbinare al topping caramello e allo zucchero di canna micro-incapsulato.	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	100	

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt mix	Lavorazione
13PGC0085	CREMA FRE-E		Gusto di crema, con aroma naturale.	Uova.	vaso 8 x 1,8	100	
13PGC0048 •	CREUOVO		Gusto di crema all'uovo.	Uova.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0128	COTTON CANDY		Di color blu al gusto di zucchero filato. Da decorare con letterine zuccherate e colorate, zucchero di canna microincapsulato, topping al caramello o caramello salato, ecc.		Lat. 4 x 3	100	
13PGC0013	GRAN CREMA AL MASCARPONE		Gusto di mascarpone.	Uova, Latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0018	MANDORLA TOSTATA		Composto solo da mandorle 100% Sicilia.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	120	
14PGF0025	MALAGA		Gusto Malaga, ricco di uvetta sultanina imbevuta nel Marsala, da abbinare al Variegato Malaga.		Lat. 4 x 3	80-120	
13PGC0022	MENTA BIANCA DI PANCALIERI		Concentrata, arricchita dalla Menta Piperita coltivata a Pancalieri.		Lat. 4 x 3	20-30	
13PGC0034	MENTA GREEN		Gusto di menta dal colore verde		Lat. 4 x 3	40-60	
13PGC0039	NOCE PURA 100%		Composto solo da noci 100% Sorrento.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0038	NOCCIOLA SUPERIOR		Pasta di nocciole selezionate e tostate, dal gusto rotondo e incisivo.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0058	ORIGINAL CHEESECAKE		Gusto fedelissimo al classico e originale dolce americano. Da abbinare al Variegato frutti di Bosco e Frollino cheesecake	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0093	PANERA GENOVESE		Gusto del tipico dolce genovese, con intenso sapore di caffè.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0046 •	PASTA BISCOKREM		Gusto biscotto, da abbinare al Variegato biscokrok e Frollino krok	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	50	
13PGC0101	PASTA OROBIANCO Kg 3		Gusto latte da abbinare al Variegato Oronero per ottenere un gelato al gusto simile al famoso biscotto OREO.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0102 •	PASTA PANE,BURRO E ...		Gusto di pane e burro, da abbinare al Variegato albicocca o allo Zucchero di canna microincapsulato	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0042	POLPA DI COCCO		Gusto di cocco, ricco di scaglie di cocco rapé.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	100	
13PGC0044	PISTACCHIO SICILIA TOP		Pasta pistacchio, con pistacchi Sicilia	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0106	PISTACCHIO SICILIA TOP SC		Pasta pistacchio, con pistacchi Sicilia senza coloranti.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	80-100	
13PGC0104	PRALINATO MEDITERRANEO		Sapiente mix di mandorle, nocciole e anacardi, arricchito da una squisita granella pralinata di mandorla e nocciola che si consiglia di impiegare con Variegato pistacchio krok.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 2,5	100	
13PGC0050 •	RICOTTA		Con ricotta fresca di pecora, ottima sia da sola che abbinata con il Variegato fichi caramellati, Variegato pera o la Cassata MC	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	130-150	
13PGC0097	SBIRULINA "ABC..."		Ricorda il gusto caramella. Contiene l'ALGA SPIRULINA (una micro alga di colore verde-azzurro) e mela. Si abbinata al Variegato letterine zuccherate e colorate.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0051	TIRAMISÙ AL MASCARPONE		Con uova e mascarpone freschi e vino marsala.	Uova, latte.	Lat. 4 x 3	80-100	
13PGC0064	VANIGLIA AURORA		Gusto di vaniglia.	Uova.	Lat. 4 x 3	30-50	
13PGC0092	VANIGLIA FREE EGG		Senza uova, di colore giallo, completamente vegetale.		Vaso 8 x 1,5	50	







VARIEGATI E DECORAZIONI





 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE
E DERIVATI

Prodotti in pasta indicati per decorare e farcire gelati e prodotti di pasticceria.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
19VCG0028	ALBICOCCA		Con tantissimi pezzi di frutta. Ideale per variegare il gelato al gusto di Pane, burro e...		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0040	AMARENA PIÙ 60%		Ricco di frutta (60%) di grosso calibro (22/24). Ideale per variegare gelati, semifreddi, monoporzioni e Yogurt.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0007	AMARENA VARIEGATA		Con ciliegie amarenate candite in pezzi.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0034	ARACHIDE		Con arachidi salate. Gusto nocciola e cacao	Arachide, frutta a Guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0039	ARACHIDE BIANCO		Con arachidi salate. Ottimo per variegare il Caramello salato	Arachide, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0012	ARANCIA SCORZA		Ricca di frutti in pezzi. Ideale per variegare ogni tipo di gelato al cioccolato.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0017	BISCOKROK		Finissima crema al cacao e nocciola, arricchita con pezzi di frollini. Ideale per variegare il Biscokrem.	Arachide, soia, latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
19VCG0026	CANTUCCIO FIORENTINO		Ricco di granella di cantucci originali (senza glutine). Ideale per variegare il Cantuccio fiorentino.	Arachide, frutta a Guscio, Lupino e derivati latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0075 •	CIOCCOLATO GREZZO		Variegato dal gusto di cioccolato fondente molto intenso e persistente con dei granelli di zucchero di canna microincapsulato che dona una sensazione di croccantezza e di corposità al palato.	Arachide, soia	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0071 •	COCCORELLO		Un mix di sapori al profumo di cioccolato bianco, cocco e croccante granella di mandorla.	Frutta a Guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0073 •	CRANBERRY		Ricco di frutta in pezzi, dal colore rosso amaranto e sapore intenso di cranberry. Da abbinare alla Base Avena, ideale per variegare gelati, sorbetti, semifreddi, yogurt e cioccolato.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0057 •	CRAZY ROUGE		Lampone, Rabarbaro, e Sambuco. Un mix molto particolare che dona un armonioso bouquet fruttato, ideale per variegare il Pralinato Mediterraneo o la Vaniglia Aurora.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
13PGC0011	CROCCANTELLA		Salsa croccante al gusto di nocciola e cacao.	Frutta a Guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0008	CUOR DI AMARENA INTERA		Con ciliegie amarenate candite intere.	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0076 •	DRAGON FRUIT ZERO		Il dragon fruit conosciuto anche come frutto del drago o pitahya, ha origini centro americane. L'esterno varia dal colore rosa al rosso bruno, mentre l'interno è bianco o rosso con semi. Ricco di sali minerali. Senza zuccheri aggiunti.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0052	EXOTIC		A base di mango, passion fruit e gojaba, è fresco ed energizzante, l'ideale per variegare lo yogurt.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0025 •	FICHI CARAMELLATI		Ricca di frutti in pezzi. Indicata per variegare il gelato al gusto Ricotta		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0079	FONDENTE GREZZO ORANGE		Variegato al cioccolato fondente con zucchero microincapsulato aromatizzato all'arancia. Un connubio di intensità e freschezza che conquista.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0019	FRAGOLINA DI BOSCO		Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0032	FRUTTI DI BOSCO		Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare il gelato al gusto Cheesecake.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0046 •	LIMONE ZENZERO		Ricco di frutta a piccoli pezzi, per variegare il gelato al gusto Crema al miele	Anidride solforosa e solfiti.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0072 •	LITCHI e PESCA		Con purea di Litchi e cubetti di pesca, ideale per variegare i gusti come yogurt, fiordilatte ecc.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0029	MELA E CANNELLA		Ricco di mele in pezzi. Consigliato l'abbinamento alla Pasta Biscokrem.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0035 •	MARRONI		Ricco in pezzi		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0056 •	NOCCIOLA KROK		A base di nocciola arricchita con cialde croccanti. Da abbinare alla Pasta Panera o con la Polpa di cocco.	Frutta a guscio, latte, soia.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0047	ORONERO		Da abbinare alla Pasta Orobianco per ottenere un gelato dal gusto simile al famoso biscotto OREO.	Frutta a guscio, soia.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0020	PERA		Con presenza minima del 45% di frutta. Ideale per variegare gelati, semifreddi e monoporzioni.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0051	PISTACCHIO KROK		A base di pasta pistacchio, racchiude al suo interno un mix di granelle che lo rendono prelibato e croccante al palato.	Frutta a guscio, soia, latte.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
19VCG0037 •	VARIEGATO CHIA		Variegato al gusto tropicale, con semi di chia completamente vegetale.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0077 •	VARIEGATO MOKKA GREZZO		Variegato al gusto cacao/nocciola/nota caffè con zucchero microincapsulato leggermente salato + granella di mandorle senza derivati del latte aggiunti	Frutta a guscio, soia.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0078 •	VARIEGATO OMEGA-3 NUT MIX		Variegato alla frutta secca (contiene noce, nocciola, mandorla) con fonte di Omega 3	Latte, frutta a guscio, soia	Lat. 4 x 3	Q.B.	
19VCG0049	ZUCCHERO DI CANNA MICROINCAPSULATO		Con burro di cacao, per variegare il gusto Pane, burro e...		Sac. 24 x 0,5	Q.B.	



YOGURT

Prodotti in polvere per gelati allo yogurt e frozen yogurt, da utilizzare anche con mantecatore o macchina per creme fredde.



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
21SBS0142 •	YOFREE S.A.		Prodotto completo per realizzare un gelato allo yogurt, con l'impiego di solo yogurt fresco intero o magro. Senza aromi, zuccheri e grassi aggiunti.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0188 •	YOMEGA3		Semilavorato in polvere con aroma naturale yogurt a ridotto contenuto calorico con fonte di Omega 3	Derivati del latte	Sac. 10 x 2	430	●
21SBS0180 •	YOMILK		Prodotto completo da impiegare nel latte per ottenere un gelato soft al gusto di yogurt.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	280	●
13PGC0065	YOPLÀ 50		Pasta di yogurt da impiegare nella miscela bianca. Caratteristica principale e caratterizzante, sia in termini di qualità che di gusto, è la presenza del 28% di yogurt fresco, senza grassi idrogenati.	Derivati del latte.	Lat. 4 X 3	50	
21SBS0084	YOVITAL C2 S.A.		Da integrare con zucchero o fruttosio e da utilizzare con yogurt fresco intero o magro. Prodotto non aromatizzato.	Derivati del latte.	Sac. 3 x 5	90-110	●
21SBS0069 •	YOVITALITY F 22/24		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio. Versione con aromi.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0078 •	YOVITALITY F 22/24 S.A.		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato solo con fruttosio, senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	280-320	●
21SBS0087	YOVITALITY GRECO		Prodotto completo da utilizzare direttamente con lo yogurt, per ottenere un Gelato allo yogurt GRECO, senza saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio. Un Gelato con il 75% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, con un bassissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	330	●
21SBS0092	YOVITALITY Z 20/27		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero. Versione con aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 2	250-370	●
21SBS0094 •	YOVITALITY Z 20/27 S.A.		Prodotto completo da impiegare nello yogurt, per ottenere un gelato allo yogurt con zucchero e senza aromi. Un gelato contenente dal 75 all'80% di yogurt fresco, ricco di fermenti lattici vivi, a ridottissimo contenuto di lattosio.	Derivati del latte.	Sac. 20 x 1	250-370	●




CIOCCOLATI

Preparati in polvere bilanciati per ottenere prelibati gelati al cioccolato in tutte le sue declinazioni: fondente, al latte, senza derivati del latte, dolcificato con fruttosio, con fave di cacao, senza zuccheri aggiunti o con massa di cacao.



 VEGAN OK

 HALAL

 SENZA LATTE
E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
21SBS0010	ALVEMORO Z		Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza latte e derivati del latte, con mix di cacao scuri.		Sac. 4 x 6	670	
24PCC0012	CIOBON LAIT		Preparato completo per cioccolata calda al gusto di cioccolato al latte.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,2	1 busta + 2,8 lt acqua o latte	
24PCC0010	CIOBON NOIR		Preparato completo per cioccolata calda al gusto di cioccolato fondente.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,2	1 busta + 2,8 lt acqua o latte	
24PCC0018	CIOBON NOIR VEG		Preparato completo per cioccolata calda al gusto di cioccolato fondente, completamente vegetale.	Soia.	Sac. 10 x 1,2	1 busta + 2,8 lt acqua o latte	
21SBS0029	CIOCOLAT LAIT Z		Prodotto completo al gusto di cioccolato al latte.	Latte.	Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0031	CIOCOLAT NOIR Z®		Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", con diverse varietà di cioccolato e cacao.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,92	1 busta + 2,08 lt acqua bollente	
21SBS0050	MORO CIOCOLAT NOIR F		Prodotto completo al gusto di cioccolato amaro "fondente", dolcificato solo con fruttosio.	Derivati del latte.	Sac. 10 x 1,8	1 busta + 2,2 lt acqua bollente	
21SBS0185	MORO GREZZO		Completo in polvere da utilizzare con acqua per ottenere sorbetti al gusto di cioccolato intenso con all'interno una granella di fave di cacao.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	
21SBS0162	MORO PURO		Al gusto di cioccolato amaro fondente. Prodotto versatile che presenta molteplici vantaggi: basso dosaggio, senza latte e derivati, con soli emulsionanti naturali. Personalizzabile attraverso l'aggiunta di qualsiasi tipo di copertura o cioccolato fondente, anche monorigine.		Sac. 12 x 1,52	1 busta + 2,520 lt acqua bollente	
21SBS0183	NOIR ZERO		Prodotto completo al gusto di cioccolato fondente, senza zuccheri aggiunti, con massa di cacao e totalmente vegetale.		Sac. 10 x 2	1 busta + 3,260 lt acqua bollente	
21SBS0186	SUPER GIANDUIA		Nato da un' intuizione inaspettata, è stato realizzato per aiutare il gelatiere a produrre un gelato al gusto gianduia in modo semplice e veloce. Può essere preparato con acqua o con latte a piacere.	Derivati del latte, frutta a Guscio.	Sac. 10 x 2	1 busta + 3 lt acqua bollente	



TOPPING







VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE E DERIVATI

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose	Lavorazione
18TOP0026	AMARENA		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura è l'ideale per decorare coppe ("Coppe, coni e coppette di gelato"), coni di gelato in particolare ai gusti fiordilatte, vaniglia e yogurt		bott. 14x 1	QB.	
18TOP0030	CACAO		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dagli ingredienti caratterizzanti. Per il suo sapore di fondente e per la sua struttura, si presta ai classici utilizzi in gelateria per decorare coppe, coni e coppette di gelato e monoporzioni.		bott. 14x 1	QB.	

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose	Lavorazione
18TOP0029	CAMEL		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dagli ingredienti caratterizzanti. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura, è l'ideale per decorare coppe, coni e coppette di gelato e monoporzioni.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0025	FRAGOLA		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura è l'ideale per decorare coppe, coni e coppette di gelato (in particolare ai gusti fiordilatte e yogurt) e monoporzioni.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0028	FRUTTI DI BOSCO		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. Per le sue caratteristiche organolettiche e di struttura è l'ideale per decorare coppe e coni di gelato, in particolare ai gusti Yogurt, Fiordilatte e Vaniglia e monoporzioni.		bott. 14 x 1	Q.B.	
18TOP0027	MANGO		Topping senza zuccheri aggiunti; gli zuccheri presenti derivano dalla frutta. E' contraddistinto da un sapore molto intenso di mango.		bott. 14 x 1	Q.B.	





GRANITE



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE E DERIVATI

Preparati liquidi, da utilizzare con frutta fresca o surgelata, verdure, bibite, succhi ecc. Caratteristica unica: “autocongelante”, che non richiede l’utilizzo dei tradizionali macchinari. Si congela in abbattitore o freezer.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/mix	Lavorazione
17SSG0017	GRANIFAST Z		Mix neutro di zuccheri riducenti per realizzare granite ai vari gusti. Dolcificato con saccarosio.		Tan. 2 x 7	200-330 /lt	
17SSG0021	GRANIFAST ZERO		Sciroppo ottenuto da una miscela equilibrata e stabilizzata di polialcoli e fibre da utilizzare per granite senza zuccheri aggiunti ai diversi gusti di frutta e granite con paste vegetali pure (pistacchio, mandorla, nocciola ecc.).		Sec. 2 x 6	250 / lt	
17SSG0004	GRANIFRUTTA		Mix neutro di zuccheri riducenti per granite ai vari gusti. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio		Tan. 2 x 7	200-330 /lt	
17SSG0006	GRANIMENTA		Mix di zuccheri riducenti per granite al gusto di menta. Senza zucchero saccarosio aggiunto, dolcificato con fruttosio.		Tan. 2 x 7	200-330	

Granite

PASTICCERIA



VEGAN OK

HALAL

SENZA LATTE
E DERIVATI

Soluzioni per la preparazione di semifreddi e dessert.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
16SPS0032	ALVEPAN		Al gusto panna. Prodotto da montare in planetaria con acqua per creare un semifreddo completamente vegetale. Può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.	Soia.	Sac. 10 x 2	670-820	
16SPS0039	AMARENA GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0058	ARANCIA/ VANIGLIA GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0049	BISCOTORTA		Con burro e cacao.	Frutta a guscio, soia, latte.	Sac. 12 x 1	Q.B.	
16SPS0009	BONCAKES LATTE		Pasta al gusto neutro di latte, da montare con panna 35%-38%. Contiene latte fresco, dolcificato con fruttosio. Il Boncakes Latte può essere personalizzato aggiungendo i gusti caratterizzanti utilizzati per la produzione del gelato.	Derivati del latte.	Vaso 9 x 0,6	125-330	
16SPS0036	CARAMELLO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0037	CIOCCOBIANCO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 30°/ 40° C.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0033	CIOCCOLATO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 30°/ 40° C.	Derivati del latte.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0048	GLASSA CRYSTAL		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C. Prodotto neutro e trasparente.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0034	FRAGOLA GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0040	LAMPONE GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0059	LIMONE & YUZU GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0047	MANGO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.		Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0060	PISTACCHIO GLASSA LUCIDA		Ottima lucentezza anche a -20°C. Temperatura d'utilizzo 25°/ 35° C.	Frutta a guscio.	Lat. 4 x 3	Q.B.	
16SPS0054	SEMICAKES		Da impiegare con sola panna per realizzare semifreddi che possono essere conservati sia a temperatura negativa che positiva (max 2 gg.)		Sac. 10 x 2	250	
41PFC0034	SQUISITA CIOKBIANCO		Crema morbida al gusto cioccolato bianco.	Derivati del latte, soia.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
41PFC0042	SQUISITA PISTACCHIO		Crema morbida al gusto pistacchio.	Frutta a Guscio.	Lat. 4 x 2,5	Q.B.	
16SPS0051	TORTA VEG		Al gusto vanigliato. Completamente vegetale.	Soia.	Sac. 12 x 1	Q.B.	



NEUTRI E INTEGRATORI



VEGAN OK



HALAL



SENZA LATTE
E DERIVATI

Prodotti per preparazioni varie di gelateria e pasticceria.

Codice	Prodotto	Caratteristiche	Descrizione	Allergeni	Pack/kg	Dose g/lt	Lavorazione
Neutri ed integratori							
15NSE0007	ALVEMONOS		Neutro per Gelato alle creme.		Sac. 18 x 1	5	
12BGF0012	FRUTTO AL 42		Prodotto a base di additivi alimentari, indicato per miscele di gelati all'acqua con aggiunta di frutta o succhi.		Sac. 10 x 2	5-10	
16SPS0050	JELLY MIX		Prodotto gelatinizzante in polvere per Gelateria e Pasticceria.		Sac. 24 x 0,5	15-25	
14PGF0019	LIMONISSIMO		Aromatizzante naturale al limone.		bott. 9 x 1,5	Q.B.	
15NSE0024	NEUTROCREM		Neutro per gelato alle creme.	Derivati del latte.	Sac. 16 x 1	10	
15NSE0031	SUCROGEL N.2		Mix di zuccheri riduttori.		Sac. 4 x 5	30-50	



alvena.it

